

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh, maka dengan ini peneliti menyimpulkan bahwa:

1. Efektivitas kulit kayu manis sebagai pengawet alami berdasarkan lama waktu penyimpanan terhadap kualitas fisik dan organoleptik manisan basah buah *Nypa fruticans* Wurmmb mempunyai pengaruh sangat nyata dari parameter warna (52,9747), cita rasa (19,0100) dan aroma (21,0742). Sedangkan pada parameter tekstur memiliki pengaruh berbeda nyata yaitu memperoleh nilai 3,9096.
2. Waktu penyimpanan yang optimal untuk mendapatkan kualitas fisik dan organoleptik yang terbaik adalah perlakuan L₁ (6 Jam).
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme antara lain adalah faktor instrinsik (sifat bahan pangan), faktor pengolahan, faktor ekstrinsik (lingkungan), faktor implisit dan faktor makanan.

B. Saran

Adapun saran yang dapat peneliti sampaikan dari hasil penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi masyarakat dapat menggunakan buah nipah sebagai manisan basah buah dan untuk memperpanjang masa simpan sebaiknya menggunakan pengawet alami kulit kayu manis. Sebaiknya memilih buah nipah pada tingkat kematangan yang sedang yaitu; tidak keras dan juga tidak lunak.

Dengan ciri-ciri penampakan luar yaitu buah dengan tingkat kematangan muda kulit buahnya berwarna coklat muda, diameter buahnya sedang dan duri di setiap ujung buah nipah runcing. Sedangkan buah dengan tingkat kematangan agak tua kulit buahnya berwarna coklat, diameter buahnya besar bahkan seringkali tandan buahnya melengkung ke bawah atau ke tanah dan duri di setiap ujung buah nipah tumpul. Dan buah yang tingkat kematangannya tua, cirri-cirinya hampir sama dengan buah agak tua tetapi kulit buahnya berwarna coklat kehitaman.

2. Untuk penelitian selanjutnya diupayakan sepenuhnya tidak perlu menggunakan gula dan diperlukannya penggunaan berbagai tingkatan konsentrasi kulit kayu manis.
3. Sebaiknya menyiapkan alat dan bahan yang steril dan higienis, guna mencegah kontaminasi mikroba patogenik dan pembusuk pada manisan basah buah nipah. Serta untuk dapat memperhatikan faktor luar manisan seperti suhu, kelembapan dan susunan gas.